



RIPARTIRE SICURI

LINEE GUIDA: RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata ai clienti la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5°C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno, due volte al giorno, e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, dei tavoli, sedie e oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 30 giorni, nel rispetto della normativa sulla privacy. In tali attività non possono essere presenti, all'interno del locale, più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso a un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale preferibilmente di almeno un metro e mezzo tra le persone, comunque non inferiore ad almeno un metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet, tenendo comunque conto del passaggio del personale di sala e fermo restando il divieto di assembramento.



- Ove possibile, devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita, occorre regolare l'afflusso alla cassa e ai bagni, e più in generale organizzare gli spostamenti all'interno del locale anche mediante segnaletica a terra, al fine di garantire il distanziamento interpersonale ed evitare incroci tra le persone.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere a una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo). Ove possibile il personale, in particolare il personale di cucina, deve indossare guanti in nitrile monouso.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti devono usare le mascherine all'interno dei locali quando non consumano (ad esempio, per raggiungere i bagni o per pagare alla cassa). Le mascherine rimosse non devono essere poggiate sul tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- È preferibile l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli monouso. In caso contrario tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere sostituiti per ogni cliente, essere messi in specifici sacchi e lavati ad almeno 60 gradi per 30 minuti.
- I clienti sono invitati ad adottare comportamenti rigorosi al tavolo, e in generale nel locale, soprattutto innalzando la supervisione dei minori accompagnati e limitando gli spostamenti nel locale alle sole attività necessarie. Si fa leva, quindi, sul senso di responsabilità di tutti.
- Non è consentito l'uso di appendiabiti comuni e del guardaroba.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

